MODELADORA DE PÃES

MPS-250 SS
MPS-350 SS
MPS-500 SS

Manual de Instrução

ÍNDICE

APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos, que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação. Fornecemos equipamentos para restaurantes, panificadoras, açougue, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade e acabamento superior, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

A facilidade na instalação, manutenção mínima, baixo consumo e o alto rendimento produtivo, colocam os produtos G.Paniz, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

Queremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto com a qualidade a que o nome merece, **G.Paniz**.

FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

SEGURANÇA

- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.

Equipotencialidade
IEC 60417-5021

Para identificar o terminal de interligação, que visa manter diversos aparelhos com o mesmo potencial. Não sendo, necessariamente, o Terra de uma ligação local.

Tensão Perigosa
IEC 60417-5036

Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas

Terra de Proteção
IEC 60417-5019

Identificar qualquer terminal que é destinado para conexão com um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha, ou no terminal de uma terra de proteção (Terra) eletrodo.

- Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).
- Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.
- Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.
- O equipamento só pode ser operado em ambientes profissionais que seguem requisitos de higiene e segurança.

ASPECTOS DE SEGURANÇA

Botão de Emergência
Desliga o equipamento em situações de risco.

Chave Geral
Corta o fornecimento de energia para o equipamento. Possui trava de segurança.

Blocos de contato
com duplo canal.

Relé de Segurança
Monitora o todo o sistema de segurança.

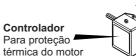
Transformador
Deixa a tensão abaixo de 25V.

Botão Reset
Reseta o equipamento sempre após uma parada.

Chave Liga Desliga
Desliga o equipamento em condições normais de uso.

Contactoras
Duas contactoras redundantes para acionamento do motor.

Interruptores positivos
Desliga o equipamento quando a grade de proteção estiver aberta

Controlador
Para proteção térmica do motor

VIDA ÚTIL DOS COMPONENTES

Contactoras	9A	18A	25A	32A
Vida Mecânica	$10x10^6$	$10x10^6$	$10x10^6$	$10x10^6$ manobras
Vida Elétrica	$1,8x10^6$	$1,2x10^6$	$1,3x10^6$	$1,2x10^6$ manobras

Temporizador

Vida Mecânica	$30x10^6$ manobras
Vida Elétrica	$10x10^5$ manobras

Botões

Vida Mecânica	$3x10^6$ operações

Botões de emergência

Vida Mecânica	$3x10^5$ operações

Dados Específicos: *Informações específicas do aparelho, ou mesmo da empresa, como razão social, CNPJ, nº de série, podem ser encontradas na contracapa do manual.*

Normas do Projeto: *Esta máquina foi projetada observando a Norma de Segurança Nr12(segurança no trabalho em máquinas e equipamentos), ICE 60335-1(segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares, parte 1 requisitos gerais) e ICE 60335-2-64(segurança de aparelhos eletrodoméstico e similares, parte 2 requisitos particulares para máquinas elétricas comerciais de cozinha).*

Esquema Elétrico: *Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão 127V ou 220V monofásico, verificar a partir da pág. 20.*

Segurança: *Leia com atenção os itens a seguir para evitar problemas durante a instalação e o uso de seu equipamento.*
Mantenha esse manual sempre próximo dos usuários nos locais de trabalho.
Nunca retirar o cabo do equipamento puxando pelo fio, sempre pegando o plugue e tirando-o da tomada.
Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos.
Não remova o pino central do plugue.
Para a segurança do operador e dos componentes elétricos, recomendamos que seja verificado se o local de instalação possui aterramento.
Conforme o Artigo 198 da CLT (Consolidação das Leis do Trabalho), é de 60 kg o peso máximo que o trabalhador pode carregar sem prejudicar sua saúde.

Limitações: *Instalar o equipamento com distância mínima de 50 cm entre um equipamento e outro, para evitar superaquecimento do motor.*
Instale o equipamento em local onde não haja tráfego intenso de pessoas.

Adulteração: *Seu equipamento possui proteção de componentes elétricos que impedem acesso as partes móveis. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do usuário do produto.*

Utilização do Aparelho: *Este equipamento foi projetado exclusivamente para a área de alimentação, a utilização para outros fins resultarão em desgaste prematuro do produto e danos no seu sistema de transmissão.*
Procedimento para utilização do aparelho com segurança ver pág. 11.

ASPECTOS DE SEGURANÇA

Manutenção: *Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág. 16.*

Emergência: *Em caso de emergência, pressione o botão de emergência. Verifique o procedimento de uso do botão de emergência, na pág. 19.*

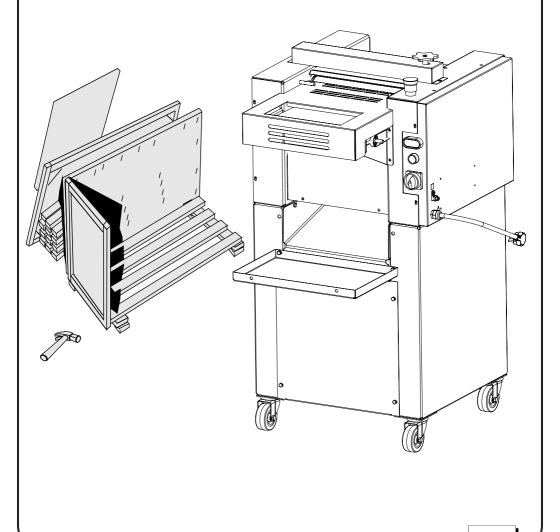
Vida Útil: *A vida útil da máquina pode variar de 3 à 5 anos, baseado na vida útil dos componentes, localizados na pág. 04.*

- Acesse gratuitamente nosso site www.gpaniz.com.br

Atenção

É PROIBIDA A RETIRADA DE QUALQUER ITEM DE SEGURANÇA DE SUA MÁQUINA SOB PENA DE PERDA DA GARANTIA E FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO.

RECEBIMENTO DO PRODUTO

Ao receber o produto, recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:
1) amassados e riscos na pintura;
2) quebra de peças e
3) falta de peças através da violação da embalagem.

INSTALAÇÃO

Os procedimentos a seguir devem ser executados para a melhor segurança do usuário:

1) Instalar seu equipamento em área bastante arejada;
2) instalar o equipamento em uma superfície plana;
3) deixar um espaço de pelo menos 15cm em torno do equipamento;
4) verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu equipamento.
5) para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.
6) nunca usar extensões ou 'T' para a ligação dos equipamentos;
7) não remova o pino terra do cabo elétrico;
8) utilizar tomadas para 20A com pino 4,8mm conforme NBR 6147.

A instalação deve ser realizada por um profissional habilitado e treinado. Ligue para 0800-704-2366 e contate a assistência caso necessário.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Projetada como modeladora de massas de pão, com capacidade de modelar pães de até 500g. Atende demanda de cozinhas industriais, hotéis, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade. É fabricada em aço carbono SAE 1020 com acabamento em pintura epóxi. Possui um gabinete fechado , com mancais em polipropileno injetado, rolamentos blindados, cilindros com acabamento em cromo duro. Esteira de transporte por cilindros, sistema de troca de feltros, sem necessidade de desmontar a máquina para a troca do mesmo.

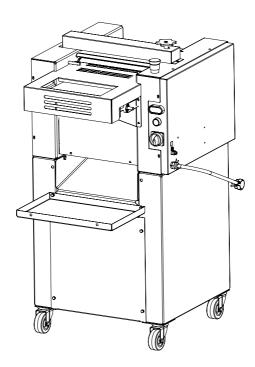
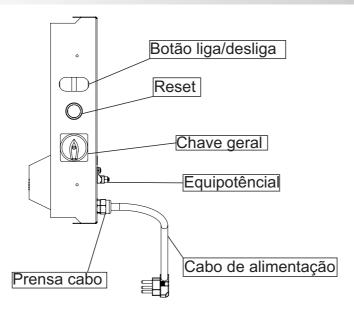
Para consulta de receita, acesse o site: www.gpaniz.com.br

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PRODUTO	MODELO	PESO LÍQUIDO	CAPACIDADE DE MASSA	DIMENSÕES A X L X C
MODELADORA DE PÃO	MPS-250	54 kg s/pedestal	Pães de até 500 g	400x400x730mm
	MPS-350	58 kg s/pedestal 85 kg c/pedestal	Pães de até 500g	1110x580x750mm
	MPS-500	68 kg s/pedestal 105 kg s/pedestal	Pães de até 500g	1110x740x750mm

NOTA: A altura apresentada na tabela acima é para modelos MPS-350 e MPS-500 com o pedestal montado.

Máquina	Descrição	Potência	Código
MPS	Motor Monofásico 1/4CV 220V 4P 50HZ	600 W	70085
	Motor Monofásico 1/2CV 127V 4P 60HZ (C/PTC)	700 W	71633
	Motor Monofásico 1/2CV 220V 4P 60Hz (C/PTC)	700 W	71634
	Motor Monofásico 1/4CV 127V 4P 60Hz E48 (C/PTC)	600 W	71658
	Motor Monofásico 1/4CV 220V 4P 60Hz E48 (C/PTC)	600 W	71659

A empresa reserva o direito de efetuar alterações nos equipamentos sem aviso prévio.

COMANDO ELÉTRICO

INSTRUÇÕES DE USO

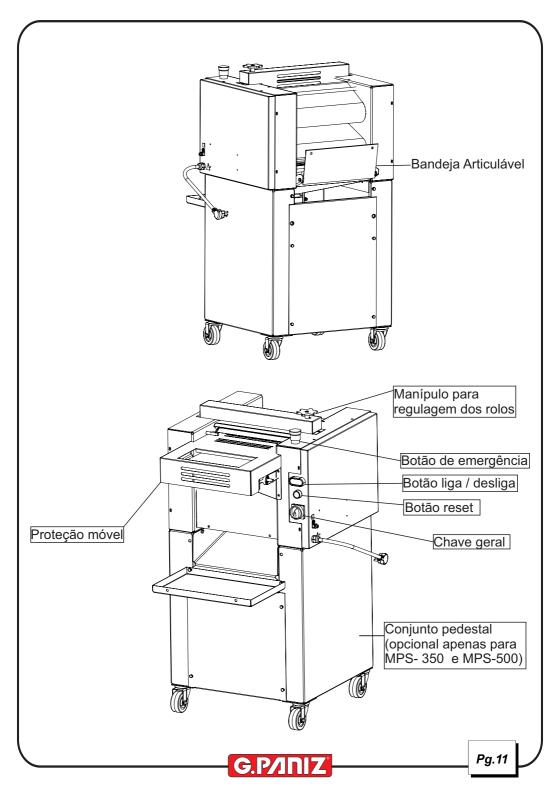
Para ligar sua máquina, siga os passos descritos abaixo:

1° Passo: conectar o plugue na tomada;
2º Passo: posicionar a '*Chave Geral*' na posição ON ;
3º Passo: regule a abertura dos rolos no manípulo conforme a quantidade de massa que irá ser colocada;
4º Passo: coloque a massa na esteira condutora;
5º Passo: pressionar o botão Reset;
67º Passo: pressionar o botão Liga na região verde;

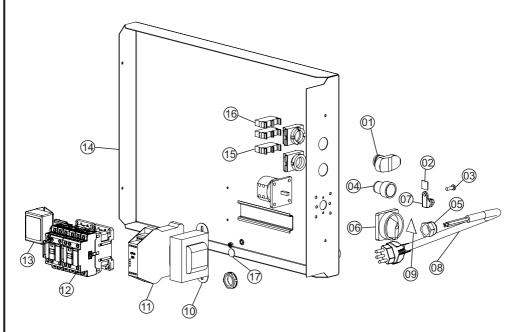
Para desligar a máquina, pressione o botão '*Desliga*'.

Em caso de emergência, pressione o botão de Emergência da máquina, que está localizado próximo à área de acesso dos cilindros.

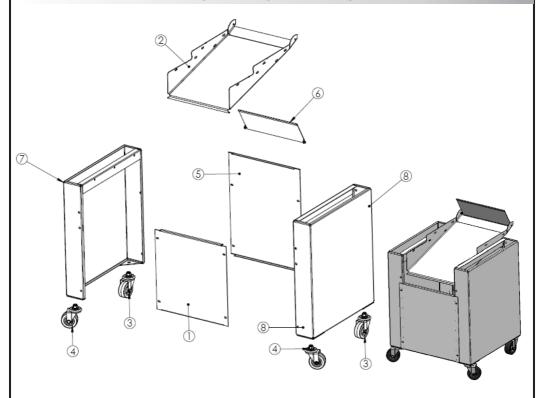
NOTA 1: Para o retorno automático do pão à bandeja frontal, abaixe a bandeja articulável localizada na saída traseira do equipamento.

Bandeja Articulável
Manípulo para regulagem dos rolos
Botão de emergência
Botão liga / desliga
Botão reset
Chave geral
Proteção móvel
Conjunto pedestal (opcional apenas para MPS- 350 e MPS-500)
G.PANIZ

VISTA EXPLODIDA

ITEM	DESCRIÇÃO	MPS-250	MPS-350	MPS-500
1	Conjunto Painel Montado ver pág 14	xxxxx	xxxxx	xxxxx
2	Rolamento 6002 ZZ	00022	00022	00022
3	Acionador micro interno	04363	04363	04363
4	Chave Fim de Curso Schmersal	70704	70704	70704
5	Rolamente 6003 ZZ	00590	00590	00590
6	Mancal Rolamento	05912	05912	05912
7	Eixo Alimentador	06819	05919	06919
8	Mancal Rolamento 35	05910	05910	05910
9	Mancal Maior	05911	05911	05911
10	Mancal Esquerdo	05908	05908	05908
11	Proteção Segurança	06807	05907	06907
12	Haste injetada Tampa	05968	05968	05968
13	Manípulo	05956	05956	05956
14	Proteção Corrente Abertura	06813	05913	06913
15	Corrente	70322	70316	70321
16	Engrenagem DIN	05962	05962	05962
17	Eixo Abertura Direito	05936	05936	05936
18	Chapa Esticador Corrente	05947	05947	05947
19	Suporte Fixação Balancin	05929	05929	05929
20	Suporte Esquerdo	05902	05902	05902
21	Lateral Esquerda	05904	05904	05904
22	Rolamento 6000 ZZ	00017	00017	00017
23	Rodízio Giratório	17482	17482	17482
24	Tampa Motor	06805	05905	06905
25	Conjunto Cilindro Inferior	06815	05915	06915
26	Conjunto Feltro Tubular	02693	00520	00521
27	Tubo Esticador Pano	06820	00765	06920
28	Ponteiro Esticador Com Rosca	05925	05925	05925
29	Motor Ver Pág 09.	-	-	-
30	Suporte Motor	06838	05938	06938
31	Suporte Direito	05901	05901	05901
32	Conjunto Cilindro Superior	06818	05918	06918
33	Conjunto Feltro Tubular	02693	00520	00521
34	Haste de Fixação Laterais	04822	04822	01113
35	Eixo Balancin	06816	05916	06916
36	Eixo Distanciador Central	06845	05945	06945
37	Conjunto Feltro Tubular	02693	00520	00521
38	Conjunto Cilindro Arraste	06817	05917	06917
39	Ponteira Esticador sem Rosca	05924	05924	05924
40	Polia Motor	05937	05937	05937
41	Eixo Abertura Esquerdo	05935	05935	05935
42	Lateral Direita	05903	05903	05903
43	Conjunto Eixo Mancal	05926	05926	05926
44	Mancal Direito	05909	05909	05909
45	Rodízio	00399	00399	00399
46	Conjunto Fixação Polia	05950	05950	05950
47	Engrenagem	05961	05961	05961
48	Conjunto Engrenagem	05966	05966	05966
49	Corrente 440 mm	70318	70318	70318
50	Corrente 340 mm	70319	70319	70319
51	Polia Nylon	04308	04308	04308
52	Correia Z-875	03510	03510	03510
53	Engrenagem	05963	05963	05963
54	Corrente 1440 mm	70320	70320	70320
55	Fechamento Lateral	05906	05991	05991

VISTA EXPLODIDA PAINEL

ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGOS	
		127V	220V
01	Botão Duplo	70711	70711
02	Etiqueta Equipotencial	71577	71577
03	Parafuso Philips Cabeça Panela	71673	71673
04	Botão Faceado Azul	71257	71257
05	Prensa Cabo PG 13,5	71621	71621
06	Chave Seccionadora 20A	71469	71469
07	Terminal Aperto TA-6	71575	71575
08	Cabo Alimentação	71600	71600
09	Etiqueta Tensão Perigosa	71578	71578
10	Transformador E 127/220V S-24V	71350	71350
11	Relé Segurança	71351	71351
12	Contactora	16747	16747
13	Controlador PTC	71612	71612
14	Conjunto Fechamento lateral	05928	05928
15	Bloco Contato Aberto	70715	70715
16	Bloco Contato Fechado	70714	70714
17	Etiqueta Terra Proteção	71582	71582

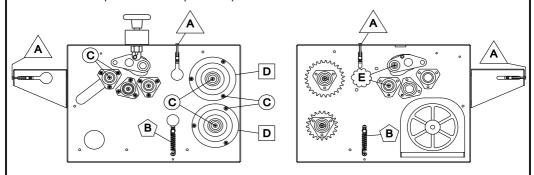
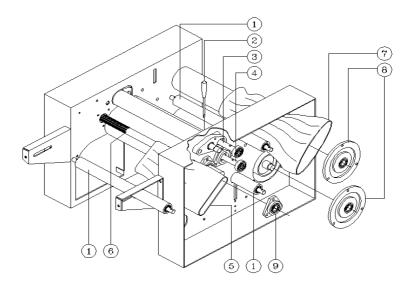
NOTA: Conjunto montado 127V Cód:12121
Conjunto montado 220V Cód:12122

VISTA EXPLODIDA PEDESTAL

ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGOS	
		MPS-350	MPS-500
01	Tampa Dianteira Gabinete	00644	00647
02	Bandeja do Gabinete	00637	00813
03	Rodízio Fixo	00399	00399
04	Rodízio Giratório	00398	00398
05	Tampa Traseira Gabinete	00640	00814
06	Basculante	00641	01154
07	Conjunto Lateral Gabinete Esqu.	05991	05991
08	Conjunto Lateral Gabinete Direito	05991	05991

MANUTENÇÃO

a) Para identificar desvios de desempenho e deterioração da segurança, manutenções periódicas devem ser realizadas conforme cronograma de manutenção, devendo ter registros para futuras auditorias.
b) Para o sistema elétrico a equipe de manutenção do cliente deve revisar e testar as condições elétricas (relé de segurança, contatores, cabos, contatos, chaves, etc) uma vez por mês.
c) Para o sistema mecânico a equipe de manutenção do cliente deve revisar a integridade e fixação das proteções mecânicas diariamente;
d) A situação normal de trabalho do equipamento deve ser restaurada somente quando os responsável(is) pela manutenção acabar(em) o serviço. Todas as proteções fixas que, por ventura, tenham sido removidas devem ser recolocadas e aparafusadas novamente conforme estavam;
e) Somente pessoas autorizadas e treinadas, que reconhecem todos os riscos da máquina devem realizar a manutenção.
f) Verificar desgaste e aperto (tensão) da correia do motor a cada 100 horas.
g) Um eletricista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.
h) Caso o cordão de alimentação esteja danificado, o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante ou serviço autorizado com um cordão de alimentação especial disponibilizado pelo fabricante ou serviço autorizado, com o objetivo de prevenir acidentes.
i) As manutenções preventivas com potencial de causar acidentes devem ser objeto de planejamento e gerenciamento efetuado por um profissional legalmente habilitado.

COMO TROCAR O FELTRO

1- Retire seu equipamento da tomada;
2 - Retire as proteções laterais e proteção frontal do motor;
3 - Retire os parafusos ‘A’;
4 - Solte a mola presa na ponta do eixo ‘B’;
5 - Retire os parafusos ‘C’ após isso proceda conforme mencionado abaixo:

6 - Retire o cilindro 1 como indicado no desenho que está na pág 17.
7 - Com auxilio de uma chave de fenda (item 2) coloque no orifício do eixo 3 e 4 para retirada do parafuso ‘E’, após isso retire os eixos 3 e 4.
8 - Para a retirada do item 5 (esteira) retire o mancal de eixo 6 e retire o item 5 pelo rasgo na lateral.
9 - Para a retirada do item 7 (esteira) retire o mancal 8 o item 7 pelo orifício do mancal retirado, repita esse mesmo passo para a retirada da esteira inferior.
10 - Introduza o novo filtro e faça o processo reverso para montar seu equipamento.

LIMPEZA

1) Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral e retire o plug da tomada;
2) nunca utilize acessório de metal (faca, colher, etc) para não agredir as partes de aço inoxidável;
3) nunca utilize água em abundância para limpar a cuba pois a umidade poderá danificar os rolamentos;
4) para a limpeza externa, aconselha-se utilizar um pano úmido com sabão neutro;
5) nunca utilize mangueira de água pois poderá provocar curto circuito e danificar os componentes elétricos como motor e itens de segurança;
6) a limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização;
7) não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro;
8) este aparelho não deve ser limpo com jato de água;
9) a máquina não poderá ser submergida para limpeza.

OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

- Em caso de não funcionamento do equipamento, antes de chamar a assistência técnica, observe se a máquina apresenta os seguintes problemas:

1 - Se a máquina não liga: Verifique se a tensão da máquina coincide com a do estabelecimento, verifique se o botão de emergência está totalmente puxado para fora (posição de trabalho) e verifique se a sequência de fase (somente para máquinas trifásicas) está na ordem correta.

2 - Se a máquina estiver lenta: Verifique a pressão das correias.

3- Se o pão não estiver enrolando corretamente: Verifique se a abertura dos rolos estão compatível com a quantidade de massa colocada e verifique se os panos não apresentam sinais de desgastes.

.

Se houver realmente a necessidade de acionar a Assistência Técnica G.Paniz, caso o equipamento não esteja funcionando conforme as especificações, tenha a nota fiscal e o manual de instruções à mãos e entre em contato com o Serviço de Atendimento G.Paniz. Este lhe prestará esclarecimento sobre pequenos problemas que eventualmente venham ocorrer em seu equipamento e lhe indicará o assistente técnico mais próximo.

Para facilitar a reposição de peças, cite sempre a referência da máquina, nesse caso MPS- 250/350/500.

Relé de Segurança Instrutech

Leds

- O equipamento estará apto a funcionar quando todos os leds estiverem ligados;
- Caso o led **Pw** estiver desligado, verificar entradas de energia, como transformador e fios desconectados.
- Caso apenas o led **Pw** estiver ligado deve-se acionar o botão reset, ao acioná-lo os demais leds ligarão. Se os leds não ligarem verificar se existe algum fio desconectado ou se os botões de emergência estão armados ou se a grade de proteção está aberta.
- Quando o freio não está sendo acionado deve-se verificar se algum fio está desconectado da ponte retificadora ou dos contatos auxiliares.

Relé de Segurança Schmersal

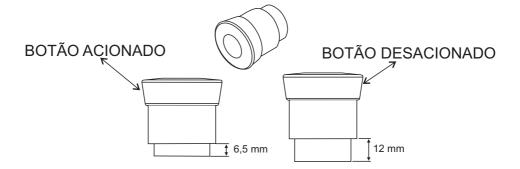
Leds

Ui

K2

- O equipamento estará apto a funcionar quando todos os leds estiverem ligados;
- Caso o led **Ui** estiver desligado, verificar entradas de energia, com transformador e fios desconectados.
- Caso apenas o led **Ui** estiver ligado deve-se acionar o botão reset, ao acioná-lo os demais leds ligarão. Se os leds não ligarem verificar se existe algum fio desconectado ou se os botões de emergência estão armados ou se a grade de proteção está aberta.
- Quando o freio não está sendo acionado deve-se verificar se algum fio está desconectado da ponte retificadora ou dos contatos auxiliares.

BOTÃO DE EMERGÊNCIA

Os BOTÕES DE EMERGÊNCIA da máquina possuem a função de segurança de parar a máquina em caso de emergência. Portanto, os mesmos devem estar desacionados para que o aparelho possa entrar em funcionamento. A imagem a seguir ilustra o botão acionado e desacionado.

ESQUEMA ELÉTRICO 127V MONOFÁSICO INSTRUTECH MPS

G.PANIZ

ESQUEMA ELÉTRICO 127V MONOFÁSICO SCHMERSAL MPS

G.PANIZ

ZERTIFIKAT
CERTIFICATE

EC Type-Examination Certificate

Reg.-No.: 01/205/5297/13

Product tested	Safety relay module for emergency stop applications	**Certificate holder**	Sensores Eletrônicos Instrutech Ltda. Rua Maratona, 61 04635-040 São Paulo SP Brazil
Type designation	CP-D	**Manufacturer**	see certificate holder
Codes and standards forming the basis of testing	EN ISO 13849-1:2008 + AC:2009 IEC 62061:2012 IEC 61508 Parts 1-7:2010	IEC 60947-5-1:2003 IEC 60204-1:2009 (in extracts) IEC 60664-1:2007	
Intended application	Emergency stop applications, guard door monitoring (Stop Cat. 0): The safety relay module complies with the requirements of the relevant standards (Cat. 4 / PL e acc. to EN ISO 13849-1, SIL CL 3 acc. to IEC 62061 / IEC 61508) and can be used in applications up to Cat. 4 / PL e acc. to EN ISO 13849-1 and SIL 3 acc. to IEC 62061 / IEC 61508.		
Specific requirements	The instructions of the associated Installation and Operating Manual shall be considered.		

It is confirmed, that the product under test complies with the requirements for machines defined in Annex I of the EC Directive 2006/42/EC.

This certificate is valid until 2018-03-21.

Functional
Safety
Type
Approved

www.tuv.com
ID 0600000000

The issue of this certificate is based upon an examination, whose results are documented in report-no.: 968/M 383.00/13 dated 2013-03-21.

The holder of a valid licence certificate for the product tested is authorized to affix the test-mark shown opposite to products, which are identical with the product tested.

TÜV Rheinland Notified Body 0035

Berlin, 2013-03-21

Certification Body for Machinery, NB 0035

Dipl.-Ing. Eberhard Frejno

ZERTIFIKAT
CERTIFICATE

EC Type-Examination Certificate

Reg.-Nr./No.: 01/205/0739/10

Prüfgegenstand **Product tested**	Logikeinheit für Sicherheitsfunktionen, Sicherheitsrelaisbaugruppe Logic unit to ensure safety functions, Safety relay unit	**Zertifikats-inhaber** **License holder**	ACE Schmersal Eletroeletronica Industrial LTDA Rodovia Boituva Porto Feliz Km 12 18550-000 Boituva SP Brazil
Typbezeichnung **Type designation**	SRB 201LC	**Hersteller** **Manufacturer**	wie Zertifikatsinhaber see licence holder
Prüfgrundlagen **Codes and standards forming the basis of testing**	EN 60947-5-1:2004 + A1:2009 EN 62061:2005 EN ISO 13849-1:2008 EN ISO 13849-2:2008 IEC 61508 Parts 1-7:2000		EN 60204-1:2006 EN 50178:1997 IEC 61326-3-1:2008 GS-ET- 20:2009
Bestimmungsgemäße Verwendung **Intended application**	Das Gerät erfüllt die Anforderungen der Prüfgrundlagen (Kat. 4 / PL e nach EN ISO 13849-1, SIL CL 3 nach EN 62061 / IEC 61508) und kann in Anwendungen bis Kat. 4 / PL e nach EN ISO 13849-1 und SIL 3 nach EN 62061 / IEC 61508 eingesetzt werden. The product complies with the requirements of the relevant standards (Cat. 4 / PL e acc. to EN ISO 13849-1, SIL CL 3 acc. to EN 62061 / IEC 61508) and can be used in applications up to Cat. 4 / PL e acc. to EN ISO 13849-1 and SIL 3 acc. to EN 62061 / IEC 61508.		
Besondere Bedingungen **Specific requirements**	Die Hinweise in der zugehörigen Installations- und Betriebsanleitung sind zu beachten. The instructions of the associated Installation and Operating Manual shall be considered.		

Es wird bestätigt, dass das Produkt mit den Anforderungen nach Anhang I der Richtlinie 2006/42/EG über Maschinen übereinstimmt.

It is confirmed, that the product tested complies with the requirements for machines defined in Annex I of the EC Directive 2006/42/EC.

Dieses Zertifikat ist gültig bis 22.04.2015.

This certificate is valid until 2015-04-22.

Der Prüfbericht-Nr.: 968/EZ 431.00/10 vom 22.04.2010 ist Bestandteil dieses Zertifikates.
Der Inhaber eines für den Prüfgegenstand gültigen Genehmigungs-Ausweises ist berechtigt, die mit dem Prüfgegenstand übereinstimmenden Erzeugnisse mit dem abgebildeten Prüfzeichen zu versehen.
The test report-no.: 968/EZ 431.00/10 dated 2010-04-22 is an integral part of this certificate.
The holder of a valid licence certificate for the product tested is authorized to affix the test mark shown opposite to products, which are identical with the product tested.

Berlin, 2010-04-22

Certification Body for Machinery, NB 0035

Dipl.-Ing. Eberhard Frejno

CERTIFICADO DE CONFORMIDADE

Conformity Certificate

Nº 218.138/13

ABNT concede o Certificado de Conformidade de Produto à empresa:
ABNT grants the Product Conformity Certificate to the company:

Gpaniz Ind. de Equipamentos para Alimentação Ltda
CNPJ: 90771833/0001-49

Para o(s) produto(s):
To the following product(s):

Modeladora de pães

ML- 220 - SS 220V 60Hz	MPS 250 220V 60Hz
ML- 400 - SS 220V 60Hz	MPS 350 127V 60Hz
ML- 400 - SS 127V 60Hz	MPS 350 220V 60Hz
MPS 250 127V 60Hz	---

Produzido(s) na unidade fabril localizada em:
Produced at the plant located in:

Rua Adolfo Randazzo, 2010 - Vila Maestra
95034-970 - Caxias do Sul - RS

Atendendo aos requisitos da Norma:
Meeting the requirements of the Standard:

ABNT NBR NM 60335-1:2010
ABNT NBR NM-IEC 60335-2-64

E aos requisitos da Portaria:
And the requirements of the Governmental Decrees:

Regulamento de Avaliação da Conformidade
Portaria nº 371 de 29/12/2009

Certificação de Produto

OCP 0005

Sistema de Certificação: Sistema 5
Certification System: System 5

Primeira concessão: 16/10/2013
First concession:

Período de validade:
Validity period:

17/10/2013 a 16/10/2016

Rio de Janeiro, 17 de outubro de 2013

Sergio Pacheco
Gerente de Certificação de Produto
Product Certification Manager

Este certificado está sujeito ao contínuo atendimento ao Procedimento Geral para Avaliação da Conformidade, aos Requisitos da Portaria, bem como aos requisitos da Norma acima, sendo válido somente em original e com o timbre da ABNT em alto-relevo seco, assinado pelo Gerente de Certificação de Produto. Sua validade pode ser confirmada no seguinte endereço eletrônico: www.abnt.org.br, CNPJ: 33.402.892/0001-06 – Tel.: (21) 3974-2300 / Fax: (21) 3974-2315.
This certificate is subject to the continuous fulfillment of the requirements of the General Procedure for Conformity Assessment and to the Governmental Decrees referred above, as well as to the Standard referred above and will be valid only in its original form, with the ABNT stamp in dry high-relief, duly signed by the Product Certification Manager, and its validity may be confirmed at the following eletronic address: www.abnt.org.br, CNPJ: 33.402.892/0001-06 – Tel.: (21) 3974-2300 / Fax.: (21) 3974-2315

ABNT Associação Brasileira de Normas Técnicas

Av. Treze de Maio, 13 - 28º andar **Rio de Janeiro** RJ - Brasil
Rua Minas Gerais, 190 - Higienópolis **São Paulo** SP - Brasil

Rev.: 04

TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto abaixo qualificado, a partir da data da revenda ao cliente final, mediante as seguintes condições e normas:

1) A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenham ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes de movimento não lubrificadas.

2) A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés, válvulas solenóides de água e válvula solenóide de gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.

3) O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnicas dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a G.Paniz .

4) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m³ ou peso superior a 94 kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima. Caso seja constatado que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.

5) A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.

6) A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.

7) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Preparador de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.

8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

- ✓ A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;
- ✓ O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;
- ✓ Modificação do produto e consequente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- ✓ Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;
- ✓ Pelo decurso do prazo de validade da garantia.

Obs: Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

Intervenções realizadas						
Data de Intervenções						
Serviço realizado						
Peças reparadas ou substituidas						
Condições de segurança do equipamento						
Indicações conclusivas quanto as condições de segurança da máquina	Conforme ☐ Não Conforme ☐	Conforme ☐ Não Conforme ☐	Conforme ☐ Não Conforme ☐	Conforme ☐ Não Conforme ☐	Conforme ☐ Não Conforme ☐	Conforme ☐ Não Conforme ☐
Responsável						

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA
00	010113XXXXXX	050313XXXXXX	*
01	060513XXXXXX	010315XXXXXX	R.00
	020315XXXXXX	-	

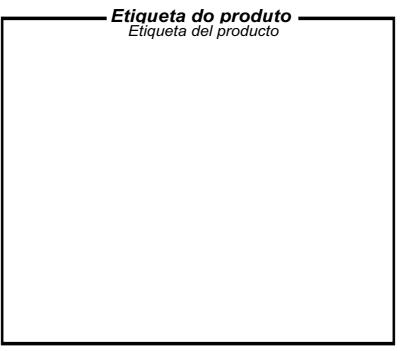
* Alterado conforme layout novo. Modelo SSV1.

CRONOGRAMA DE MANUTENÇÃO

NÚMERO	DESCRIÇÃO	PERIODICIDADE
01	ESTICAR CORREIAS	1.800 HORAS
02	LUBRIFICAR CORRENTES	1.800 HORAS
03	TROCAR FELTROS	2.000 HORAS
04	TROCAR ROLAMENTOS	10.000 HORAS
05	LIMPEZA EXTERNA DO EQUIPAMENTO	DIÁRIA
06	TROCAR CORRENTES	8.000 HORAS
07	TROCAR CORREIAS	4.000 HORAS
08	LIMPEZA SISTEMA ELÉTRICO	1.800 HORAS
09	REAPERTO SISTEMA ELÉTRICO	1.800 HORAS

R.01

MPS-250 SS
MPS-350 SS
MPS-500 SS

Etiqueta do produto
Etiqueta del producto

Visualize aqui os dados do seu equipamento como nº de série, modelo, frequência, tensão.

www.gpaniz.com.br gpaniz@gpaniz.com.br

G.Paniz Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.

Adolfo Randazzo, 2010 - CEP. 95046-800 - Caxias do Sul -RS

CNPJ 90.771.833/0001-49